

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER

Kökets hamburgare 205 kr

Lokalt kött från Norrbackens lantbruk i Mo serveras i ciabattabröd med krispig sallad, friterad lök & pimentocheese. Tillbehör: kökets majonnäs, saltgurka & pommes frites med Grana Padano.

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Zinfandel. Italien / Helsing Rököl, rökig lager, 50 cl, 5 %

Bergshotellets räkmacka 195 kr

Smörstekt bröd med kökets majonnäs, sallad, ägg, rödlök, citron & rejält med räkor.

Vi rekommenderar: Ré mole Bianco, Italien, 2018 / Orbaden Riviera, pilsner, 33 cl, 4,8 %

Caesarsallad 179 kr

KRAV kycklingbröst från Reko gårdar serveras med krispig romansallad, bacon, rödlök, brödkrutonger & Grana Padano.

Vi rekommenderar: Ré mole Bianco, Italien 2018 / Birra Moretti, ljus lager, fat, 4,5 %

Hemlagad ravioli (vegetarisk) 225 kr

Vi lagar en klassisk ravioli som fylls med färskost & champinjoner. Serveras med morötter från Jordnära produkter, smörad svampbuljong, Grana Padano & friterad grönkål från Tura gård.

Vi rekommenderar: Pagus Bisano Ripasso, Italien, 2017 / The Tail Of a Whale, Ale, 33cl, 4,8 %

Bräckt gravad lax 195 kr

Serveras med minutipicklad gurka, dillstuvad lokal potatis, nymalen vitpeppar & knäcke från Janssons Bröd med vispat smör.

Vi rekommenderar: Pomino Bianco, DOC Tosana italien 2017 / Helsing pilsner, 50 cl, 5 %

Plocktallrik - en stor plocktallrik 199 kr

- Italiensk salami & oliver.
- Räkor med chili, vitlök, soja & ingefära.
- Saltina från Jarseost med marmelad av sommarens rabarber & choklad.
- Västerbottensost.
- Majskolvar med chilimajonnäs & Grana Padano.
- Smetana, honung & saltgurka.
- Chips av jordärtsskocka & grönkål.

Vi rekommenderar: Ré mole Rosso, Italien 2017 / Birra Moretti, ljus lager, fat, 4,5 %